

Küchentechnik 2025



Gerät defekt?

WERTGARANTIE

zahlt deine
Reparaturkosten

für privat & gewerbliche Geräte
egal ob neu, gebraucht oder
refurbished

 **WERTGARANTIE®**
Einfach. Gut. Geschützt.

mehr infos unter:
wolf-gastro.de/tus/wertgarantie/



FLEXVELOP

Gerätefinanzierung
für Geschäftskunden

Du wünschst Dir eine schnelle kostengünstige und flexible Lösung
bei der **Anschaffung neuer Geräte** für dein Business?

Flexvelop ermöglicht einen Vertragsabschluss in Sekunden mit
einer **Rückgabe- und Kaufoption**

mehr infos unter:
wolf-gastro.de/flexvelop/



Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Rational - Kombidämpfer



Rational iCombi Pro



- Das intuitive Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf
- Garintelligenz: Die iCookingSuite kennt den Weg zum gewünschten Garergebnis und produziert dieses immer wieder und wieder. In herausragender Qualität
- Effiziente Speisenproduktion: Der iProductionManager übernimmt die Planung von Produktionsabläufen und zeigt an, wann welche Speisen am besten zusammen zubereitet werden.
- Ultraschnelle Reinigung

	XS 6-2/3	6-1/1	10 1/1
• Kapazität:	6 x GN2/3	6 x GN1/1 12 x GN1/2	10 x GN1/1 20 x GN1/2
• Essen/Tag	20 - 80	30 - 100	80 - 150

auch als Gas Variante verfügbar (Flüssiggas 3P / Erdgas J / Erdgas L)
Auch mit Linkanschlag verfügbar
Auch mit AutoDose-System verfügbar

Grundkonfiguration: iCombi Pro XS 6-2/3

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
655 x 555 x 567	400 V / 5,70 kW	3093907	5.749,00 €



Grundkonfiguration: iCombi Pro 6-1/1

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
850 x 775 x 754	400 V / 10,80 kW	3093909	7.189,00 €

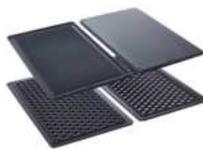


Grundkonfiguration: iCombi Pro 10-1/1

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
850 x 775 x 1014	400 V / 18,90 kW	3093925	10.110,00 €



Rational Kombidämpfer Zubehör



Artikel-Nr.:	Preis:
3093567	395,97 €



Artikel-Nr.:	Preis:
3093566	310,88 €



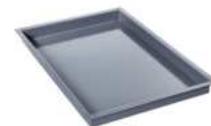
Artikel-Nr.:	Preis:
3093028	48,91 €



Artikel-Nr.:	Preis:
3093080	75,04 €



Artikel-Nr.:	Preis:
3093029	44,22 €



Artikel-Nr.:	Preis:
3093078	83,75 €

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.
Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Nur solange der Vorrat reicht.
Es gelten unsere AGB's. Preisänderung & Irrtum vorbehalten.

Rational - Kombidämpfer



Rational iCombi Classic

- Einfache Handhabung durch das Drehrad mit Push-Funktion
- Einfache Programmierung von bis zu 100 Programmen mit mehrstufigen Garabläufen
- KlimaPlus
- Erweiterte Vernetzung
- Bis zu 3 Lüftungsräder sorgen zusammen mit der Garraumgeometrie für optimale Verteilung der Wärme
- Automatische Reinigung auch über Nacht
- LED-Garraumbeleuchtung

	6-1/1	10-1/1	20 1/1
• Kapazität:	6 x GN1/1 12 x GN1/2	10 x GN1/1 20 x GN1/2	20 x GN1/1 40 x GN1/2
• Essen/Tag:	30 - 100	80 - 150	150 - 300

auch als Gas Variante verfügbar (Flüssiggas 3P / Erdgas J / Erdgas L)
Auch mit Linkanschlag verfügbar

Grundkonfiguration: iCombi Classic 6-1/1

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
850 x 775 x 754	400 V / 10,80 kW	3093913	5.655,00 €



Grundkonfiguration: iCombi Classic 10-1/1

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
850 x 775 x 1014	400 V / 18,90 kW	3093929	7.946,00 €



Grundkonfiguration: iCombi Classic 20-1/1

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
877 x 847 x 1807	400 V / 37,20 kW	3093945	14.699,00 €



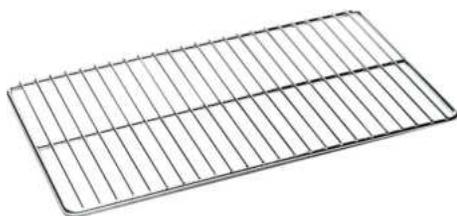
Kombidämpfer Zubehör



Konvektomatenblech: GN 1/1 Granit-Emaille

- Beidseitig beschichtet
- Klebt nicht an, rostet nicht, pflegeleicht

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:	Preis:
530 x 325 x 20	2207820	29,99 €
530 x 325 x 40	2207821	32,99 €



GN-Gitterrost: 1/1 Edelstahl

- Edelstahl 18/10. 1/1 GN
- Rahmen Ø 0,5 cm, Stäbe Ø 0,2 cm
- Gewicht: 600 g

L x B/mm:	Artikel-Nr.:	Preis:
530 x 325	2206224	12,99 €

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr



Rational iVario Pro

- Das intuitive Bedienkonzept mit 2 Tiegeln, 2 Ansichten auf dem Display ist einfach, logisch und effizient
- Wunschergebnis ohne Überwachung
- Höhere Flexibilität
- Mit Kerntemperaturfühler
- Effektives Energiemanagement

iVario Pro 2-S

- Kapazität: 2 x 19 dm² / 2 x 25 l
- Essen/Tag: 50 - 100

Grundkonfiguration: iVario Pro 2-S

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
1100 x 938 x 4850	400 V / 21,00 kW	3094043	13.098,00 €



Grundkonfiguration: Untergestell Typ 2-S

B x T x H/mm:	Kapazität:	Artikel-Nr.:	Preis:
1130 x 595 x 899	6 Auflegeschieben GN 1/1	3093199	1.548,00 €

Grundausrüstung Zubehör iVario Pro 2-S



iVario Pro 2-S Zubehör-Set:

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
1x Spachtel	3094033	741,48 €
1x Kochkorb		
1x Sieb		
1x Reinigungsschwamm		
1x Frittierkorb		
2x Tigelbodenrost		
2x Arm für Hebe- & Senkautomatik		



Kombidämpfer Reiniger



Reiniger-Tabs Active Green

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
150 Stk.	3093001	97,17 €



Care-Tabs

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
150 Stk.	3093014	86,11 €



Reiniger-Tabs

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
100 Stk.	3093011	75,84 €



Reiniger-Kartusche Active Green

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
6 je Kart.	1001296	151,68 €



Reiniger-Kartusche Care

Inhalt:	Artikel-Nr.:	Preis:
6 je Kart.	1001297	148,52 €

Alle Sicherheits- und Technische Datenblätter, sowie die Betriebsanweisungen zu den Reiniger finden Sie auf unserer Webseite unter wolf-gastro.de/downloads



Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Rational - Angebotspaket

Rational Smart Cooking 2 iCombi Pro 6 1/1 Elektro & P5.1 R Power



Der neue Schnellkühler/Schockfroster P5.1 R von NUOVAIR ist der perfekte Unterbauschnellkühler zu einem RATIONAL AG Tisch-Kombidämpfer der Serie iCombi. Dieser kann einfach ohne weitere Vorrichtung oben auf dem P5.1 R platziert werden.

Was ist in diesem Pack enthalten?

- iCombi Pro 6 x GN 1/1 Elektro
- Schnellkühler P5.1 R Power

NUR 15.000,- €



Schnellkühler: P5.1 R Power



- Stand alone oder als Stapelmodul in Kombination mit Rational Kombidämpfer iCombi 6 1/1
- manuelle Abtauung, Tauwasserschale, herausziehbar
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung, XL-Verdampferoberfläche für schnellen Wärmeentzug
- Gewicht: 140 kg
- Arbeitstemperatur: - 40 bis 3°C
- Kapazität: 5x GN 1/1-65

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
875 x 842 x 875	230 V / 1,70 kW	2234500	8.478,00 €

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Rational Smart Cooking 1 iCombi Pro 6 1/1 Elektro & iVario Pro 2-S



Was ist in diesem Pack enthalten?

- iCombi Pro 6 x GN 1/1 Elektro
- iVario Pro 2-S
- Untergestell zu iCombi Pro
- Untergestell zu iVario
- 2x Brat- und Backbelch Gn 1/1 ungelocht
- Grill- und Bratplatte Gn 1/1
- GN-Behälter 1/1 40 mm granitemailliert
- 2x Rost GN 1/1
- Reiniger-Tab Active Green
- Care-Tabs
- Geräteanschluss-Kit

NUR 21.998,- €

Erleben Sie die Rational Produkte live!

Interesse daran Teilzunehmen?
Sprechen Sie uns an

Hier Anmelden

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.
Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Nur solange der Vorrat reicht.
Es gelten unsere AGB's. Preisänderung & Irrtum vorbehalten.



Teig - Ausrollmaschine

- untere Rollenlänge: 420 mm
- Walzenöffnung: 1-4 mm
- zum Ausrollen von Pizza-, Brotteig etc.
- Gehäuse komplett aus Edelstahl
- Walzen lebensmittelgeeignet
- Walzenabstand regulierbar
- Riemengetriebe
- optional: Fußpedal

Teig - Ausrollmaschine für runde Pizzen

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
530 x 530 x 730	230 V / 0,37 kW	3305226	1.199,00 €



Fußpedal für Teig - Ausrollmaschinen

Artikel-Nr.:	Preis:
3305223	88,00 €

Teigknetter



- zur Zubereitung von verschiedenen Teigttypen
- geeignet für weichen Brot-, Piada- und Pizzateig
- Struktur mit kratzfestem Lack beschichtet
- rotierender Knethaken und Schüssel
- Schüssel, Spirale und Teigknetstab aus Edelstahl
- mit anhebbaarem Kopf
- nicht herausnehmbare Schüssel
- Teig pro Zyklus: 18,00 kg
- Stundenleistung: 54 kg/h
- Behälterabmessungen: ø 360 x H 210 mm
- Spiralenumdrehungen: 90 U/min

Teigknetter für 18 kg / 22l mit abnehmbarem Kopf

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
653 x 380 x 750	400 V / 0,75 kW	3313565	1.490,00 €

Pizzatisch mit Kühlaufsatzvitrine



- Temperaturbereich: 2°C bis 8°C
- „HSS“ Kühlsystem Helped Static System statische Kühlung mit Assistenzsystem für eine optimale Kälteverteilung
- Gehäuse aus Edelstahl
- Arbeitsplatte aus Granit
- mit hinterer Aufkantung und Kühlaufsatzvitrine für GN-Behälter
- 50 mm Isolierung
- Kühlmittel: R290
- selbstschließende Türen
- höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Technikraum rechts
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Energieeffizienzklasse: B | Klimaklasse: 5 | Stromverbrauch: 706 kWh/Jahr

Pizzatisch mit Kühlaufsatzvitrine 6x GN 1/3, 2x GN 1/2, 2 Türen, 5 Schubladen

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
2000 x 820 x 1500	230 V / 0,49 kW	3313578	5.999,00 €

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Eiswürfelbereiter & Crusher

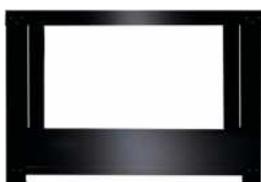


Pizzaofen, mit Thermometer, 2 Kammern

- 2 x Innenmaß: 620 x 620 x 150 mm
- Temperaturbereich: 85°C bis 455°C
- Backdeck aus hochwertigem und feuerbeständigem Schamottstein
- Außenverkleidung frontseitig aus Edelstahl
- extragroße Sichtfenster mit hitzebeständigem Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung einzeln schaltbar
- Thermostatische Temperaturregelung getrennt für Ober- und Unterhitze
- Thermometer für analoge Temperaturanzeige
- Innenisolierung aus hochwertiger Steinwolle
- geringer Energieverbrauch

Pizzaofen, mit Thermometer, 2 Kammern, für 8 Pizzen ø 300 mm

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
890 x 810 x 760	400 V / 10,00 kW	3313680	1.399,00 €



Untergestell für Pizzaofen

Artikel-Nr.:	Preis:
3313677	236,00 €

Hoshizaki Eiscrusher

- Gewicht 21 kg
- Zerkleinerungsleistung 5 kg / Minute
- Eisvorrat Auffangschale 5 kg

Hoshizaki Eiscrusher C-105

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
370 x 310 x 510	230 V / 0,15 kW	2272085	1.993,00 €



HOSHIZAKI



Hoshizaki Eisbereiter

- Eisproduktion in 24 Std.: 24 kg
- Vorratsbehälter: 11,5 kg
- Kühlmittel: R290
- Eistyp: S-Würfel

Hoshizaki Eisbereiter IM-30CNE-HC-25 luftgekühlt

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
398 x 451 x 695	230 V / 0,23 kW	2272163	1.581,00 €



HOSHIZAKI



Hoshizaki Eiswürfelbereiter IM-30CWNE-25 wassergekühlt

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
398 x 451 x 695	230 V / 0,19 kW	2272165	1.759,00 €



Verschiedene Eisformen auf Anfrage

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Dieses Angebot ist nur für gewerbliche Abnehmer und öffentliche Einrichtungen gültig.
Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Nur solange der Vorrat reicht.
Es gelten unsere AGB's. Preisänderung & Irrtum vorbehalten.

wolf-gastro.de



Kühlschrank & Tiefkühlschrank, 700 l

- Temperaturbereich: Kühlschrank: -2°C bis +8°C | Tiefkühlschrank: -18°C bis -21°C
- Umluftkühlung
- Kühlmittel: R290
- Klimaklasse: 5
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung
- Korpus aus Edelstahl
- mit tiefgezogenen Innenseiten
- Isolierung: 80 mm
- verdampferfreier Innenraum
- LED Innenbeleuchtung
- interne Kapazität: GN 2/1
- selbstschließende, reversible Tür mit Schloss
- im Lieferumfang enthalten: 3 x GN 2/1 Rost
- höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Innenmaße: 598 x 668 x 1440 mm

Kühlschrank 700 l GN 2/1, 1 Tür

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
700 x 890 x 2100	230 V / 0,19 kW	3313651	2.060,00 €

Tiefkühlschrank 700 l GN 2/1, 1 Tür

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Preis:
700 x 890 x 2100	230 V / 0,59 kW	3313656	2.599,00 €

SMART & EASY

by PENTAGAST

Sparen Sie bis zu 2500,- €

Sichern Sie sich als Metro - Deutschland Kunde
Profiküchentechnik zum Vorteilspreis

Sprechen Sie uns an!

Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr

Für Sie! Vor Ort! Das Beste!



wolf-gastro.de

1911

*Wolf GmbH - Der Ausstatter für Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung*



Unsere Dienstleistungen

Großküchenplanung



Unsere erfahrene Planungsabteilung entwickelt individuelle Konzepte, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Kundendienst



Unser eigener Kundendienst sorgt für, fachgerechte Montage, Reparatur und Wartung von Gastronomiegeräten.

Verleihservice



Mit unserem Verleihservice sind Sie bestens ausgestattet! Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird!

**WOLF GmbH | Zur Tannenburg 37 | 66280 Sulzbach-Altenwald | info@wolf-gastro.de | wolf-gastro.de
Unsere Öffnungszeiten | Telefonische Beratung: 8:00 - 16:30 Uhr unter der 06897/9810-0 | Ausstellung: 10:00 - 16:30 Uhr**



Technik & Service

1911

"Ein Produkt ist nur so gut wie sein Service"

Als autorisierter Kundendienst kümmern wir uns um die von Wolf vertriebenen Gastronomiegeräte und nehmen Reparaturanfragen und Wartungsanfragen für Einzelgeräte folgender Premiumhersteller an:



winterhalter®



robot coupe®
PRODUKT ALZET MANIFAKTURFABRIKATION



Master of Performance

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Rieber
The mobile kitchen company

ANIMO

BRAVILOR
BONAMAT



HOBART

WESSAMAT
perfect real!



Wartung, Reparatur oder Montage benötigt?

-  **Persönlich:** Montag-Freitag: 8.00 - 16.30 Uhr
Zur Tannenburg 27
66280 Sulzbach Altenwald
-  **Telefon:** 06897 / 9810-29
-  **E-Mail:** service@wolf-gastro.de
-  **Web:** wolf-gastro.de/tus

